



# L'apiculture au féminin

Izabela FREYTAG

Conférencier & photos : Céline GOBIN

Le monde apicole est plutôt masculin. Rencontrer une femme qui se lance dans l'apiculture est chose rare. Céline Gobin, jeune apicultrice dans la Marne, est venue présenter son exploitation lors de l'assemblée générale du CARI. Ce petit bout de femme en a étonné plus d'un. Sa simplicité et son inventivité nous ont séduits.



Céline Gobin a débuté l'apiculture en 1998 mais c'est en 2001 qu'elle s'est installée avec 300 ruches dans le petit village de Contault-le-Maupas. Son exploitation, les Ruchers d'Argonne, compte 500 ruches réparties en 20 ruchers partagés entre plaines et forêts.

## MATÉRIEL

Céline possède le matériel standard d'un apiculteur professionnel. De plus, elle a fabriqué quelques « faits maison » très ingénieux. Elle dispose de deux véhicules. La Renault Kangoo 4x4 lui sert pour les petits travaux au rucher (récolte du pollen, livraison de miel, nourrissage au candi...). Cette voiture est très pratique car elle passe partout, surtout en début de saison quand les terrains sont humides.



Ph.1 : Land Rover Defender avec l'Easyloader

Pour les gros travaux au rucher (transhumance, nourrissage, récolte...), elle a une Land Rover Defender 130 (ph.1) munie d'une remorque.

Céline s'est équipée de bon matériel, elle épargne son dos et utilise pour transhummer l'Easyloader d'Ickowicz (ph.1). Cet appareil pèse environ 250 kg et est placé à l'arrière de la Land Rover. Il peut soulever des charges de 125 kg.

Sa miellerie est composée de deux pièces. Dans la chambre chaude, elle stocke les hausses pleines qui seront extraites dans la seconde pièce.

Son matériel d'extraction provient de chez Thomas.

Le miel est extrait au couteau à désoperculer. Elle a deux extracteurs (20 et 24 cadres). Le miel coule dans un bac décanteur et est filtré une première fois dans un filtre à l'intérieur du bac. La deuxième filtration a lieu au-dessus du fût avec un filtre en inox. Les opercules passent dans une presse et en ressortent secs. Une pompe à miel envoie le miel du bac décanteur dans un fût.

## Le caisson à fût

Ce caisson isolé lui permet de réchauffer un fût de miel en 72 heures. Le fût est posé sur 2 agglomérés laissant un espace libre pour y glisser un petit radiateur thermostatique soufflant. Ce radiateur maintient une température de 35°C. Le miel a donc le temps de se défiger lentement en évitant une surchauffe qui altérerait sa qualité.

## La pompe à sirop Thomas

L'entraînement de la pompe se fait par un moteur thermique (carburant super sans plomb 95) d'une puissance de 3,5 CV avec une grande capacité horaire. Elle est livrée avec un pistolet distributeur, un tuyau d'aspiration d'1,5 mètre et les raccords. Elle permet une distribution directe depuis la cuve à sirop. Elle pèse 46 kg pour un encombrement de 500 x 400 x 450 mm.





	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Septembre
Floraison	Saule marsault	Fruitier, merisier, colza, aubépine	Robinier	« Miellat »	Tilleul, tournesol, luzerne		
Récolte	Pollen de saule marsault	Pollen de fruitier et merisier	Miel de colza et aubépine	Miel d'acacia	Miel de miellat, tournesol et luzerne		
PROPOLIS							
POLLEN					Extraction du miel de forêt. Début de la miellée du tilleul et floraison du tournesol et de la luzerne. Si été chaud, récolte du miel de tilleul.		Premier nourrissage au sirop 7 litres.
	Récolte du pollen de fruitier et merisier.	Élevage des reines et production des essaims.					
Transhumance au bord de la Meuse pour récolter du pollen de saule marsault.	Pose des hausses et des grilles à propolis.	Extraction du miel de colza et de l'aubépine. Transhumance des colonies sur le robinier en Meuse. Remérage des colonies qui n'ont pas bien produit sur colza.	Miellée de miellat dans la forêt d'Argonne. Retrait des trappes à pollen. Retour des colonies, transhumées sur l'acacia, en forêt d'Argonne sur les tilleuls	Extraction du miel de tournesol et de luzerne.	Retrait des grilles à propolis. Traitement anti-varroa avec de l'Apivar.	Soupage des colonies et deuxième nourrissage au sirop de 3 à 7 l.	

En plus, elle a un tuyau de refoulement de 6 mètres (diamètre 24 intérieur et 36 extérieur) qu'elle peut raccorder à la pompe et qui lui permet de faire le tour du 4x4 (ses ruches sont disposées en U) pour la distribution de sirop.

La pompe et la cuve de 1.000 litres sont chargées sur le 4x4 dans la largeur du plateau et sont bien calées entre les 2 ridelles du véhicule. La vanne quart de tour permet de verser le sirop et de couper le débit sans mettre du sirop partout.

Ph. 2 : trappes à pollen d'entrée



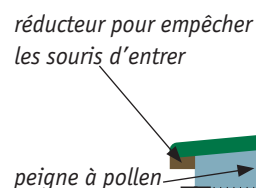
### PRODUCTION DE POLLEN FRAIS CONGELÉ

Pour pallier la production « en dents de scie » du miel, Céline s'est lancée dans la récolte de pollen. Elle lui assure un certain revenu.

Le pollen est revendu à Pollenergie ([www.pollenergie.fr/](http://www.pollenergie.fr/)). Pour cela, elle doit suivre leur cahier des charges qui est assez rigoureux. Le pollen doit être récolté deux fois par semaine et immédiatement congelé. Elle a dû s'équiper d'une chambre froide car son congélateur familial ne suffisait plus. Maintenant, elle a une capacité de congélation de 7 tonnes, ce qui est amplement suffisant. La production de pollen nécessite des reines jeunes et un environnement favorable. Elle récolte le pollen sur toutes les ruches avec une moyenne de 10 kg par ruche (variation de 8 à 12 kg).

Pour récolter le pollen, Céline utilise (ph.2) des trappes d'entrée munies de peignes. Elle les préfère aux trappes de fond car les déchets de la ruche ne s'y ac-

cumulent pas. La hauteur des peignes est de 2 à 3 trous sur toute la largeur de la ruche. Les peignes trop grands provoquent un engorgement à l'entrée car les abeilles se demandent par où elles doivent entrer. Par contre, elle place un réducteur à l'avant de la trappe à pollen pour éviter que des souris ne se réfugient devant le peigne. Il faut à tout prix éviter les crottes de souris dans le pollen.







La récolte du pollen débute à la mi-mars avec la floraison du saule marsault. Elle est effectuée tous les 2 à 3 jours. Si la météo annonce de la pluie, le pollen est récolté avant son arrivée pour ne pas altérer la qualité du produit. Céline utilise des seaux et des bacs en plastique pour stocker le pollen lors de la tournée de ramassage.

Le pollen est alors trié avec un tarare. Il passe dans plusieurs grilles qui éliminent les impuretés (abeilles, végétaux, etc.)

Un second tri manuel est effectué au sortir du tarare (ph.3) dans le carton recouvert d'un sac alimentaire. Les petits déchets (ailes ou pattes d'abeille), fins et légers, sont alors éliminés. Ce tri manuel est indispensable à la bonne qualité du produit.

Elle récolte également la poudre de pollen en-dessous du tarare. Cette poudre est constituée de micro-pelotes de pollen frais qui, trop fines, ne peuvent se retrouver dans le carton avec les grosses pelotes. Cette poudre de pollen frais est vendue pour fabriquer des pains de pollen et de miel destinés à stimuler les colonies au printemps.

Le pollen frais trié est stocké en chambre froide à -20°C.

Le pollen destiné à la consommation humaine est stocké dans des sacs alimentaires placés dans des cartons. Chaque carton est identifié avec la variété du pollen (saule, fruitier, aubépine) et le jour de la récolte.

Le pollen destiné aux abeilles ou à l'élevage des bourdons est stocké dans des sacs transparents permettant de voir la qualité et la couleur.

Lors de chaque livraison pour la société



Ph.3 : tarare pour nettoyer le pollen

Pollenergie, un camion frigorifique assure le transport et la bonne conservation de la chaîne du froid.

Le pollen est également vendu au détail sur l'exploitation à des particuliers ou à des apiculteurs.

## RÉCOLTE DE PROPOLIS DE GRILLE

Céline Gobin récolte la propolis. Pour ce faire, elle place une grille sur le haut des cadres de corps ou de hausses. Ces grilles, en matière plastique, sont faites avec du grillage anti-varroas de SAMAP. Les abeilles n'aimant pas les interstices, elles les remplissent avec de la cire et de la propolis. Selon l'isolement de la grille, l'abeille colmate les trous au moyen de cire (plus isolé) ou de propolis (endroit mal isolé).

Un espace de 3 cm est donc laissé entre l'isolant et la grille. Cet espace permet à la chaleur de rester dans la ruche et favorise la propolisation de la grille.

La quantité de propolis récoltée varie suivant les saisons. Elle va de 50 à 100 g par ruche.

Les grilles à propolis sont posées fin mars et retirées fin août. On récolte la propolis lors de la dernière récolte de miel. Les grilles sont roulées deux par deux, attachées avec un élastique et mises dans un sac en plastique au congélateur pendant 24 h (ph.4). Le sac permet de ne pas salir le congélateur. Après 24 h, la propolis est gelée. On frictionne alors les grilles au-dessus d'un récipient (vieux congélateur).

Ph. 4 : grilles à propolis roulées deux par deux

Les grilles sont stockées dans des toits de ruche retournés, elles retrouvent ainsi leur forme plate et sont prêtes à être réutilisées.

Les particules de propolis et de cire sont plongées dans de l'eau pendant un quart d'heure, le temps que la décantation se fasse. Quand les particules de cire sont remontées à la surface, elles sont retirées avec une passoire.

La propolis se dépose au fond de la cuve. Elle est étendue sur une grille en inox (filtre utilisé pour les poussières de pollen) et on la laisse égoutter pendant 5 à 10 minutes. La propolis est déshumidifiée pendant 72 h dans la miellerie non chauffée. Elle s'agglomère. On laplace ensuite dans un sac en plastique non fermé pour lui permettre de respirer.

La propolis doit être stockée à l'abri de la chaleur et de la lumière. Son prix de vente se situe aux alentours de 64 € HT

## LES AVANTAGES ET LES INCONVÉNIENTS DU MÉTIER

Cette jeune apicultrice a terminé son exposé par les avantages et les inconvénients de sa profession. Être apicultrice est un métier qui lui permet une certaine indépendance. Les tâches effectuées sont diversifiées et elle est proche de la nature.

Les revers de la médaille sont l'isolement, la pénibilité du travail, la saison courte, elle est tributaire de la météo, et dernièrement elle a été confrontée à un vol de ruches. Pour éviter l'isolement, elle a mis au point un site Internet qui lui permet d'être en contact avec d'autres apiculteurs et d'échanger ses expériences.

## AVENIR

Céline Gobin voit l'avenir dans la sélection, l'insémination, l'élevage des mâles et une diminution du nombre de ruches.

**Céline GOBIN**

<http://www.lesruchersdargonne.com/>